

# Pesta Bubuk Di Kampung Binsulok

Oleh Tan Chai Jie

[chajjie\\_tan@hotmail.com](mailto:chajjie_tan@hotmail.com)

MEMBAKUT, 12 Mac- Pembantu Menteri kepada Ketua Menteri Sabah, YB Datuk Haji Mohd Arifin Mohd Arif merasmikan Bakti Siswa Perdana Universiti Malaysia Sabah (UMS) dan Pesta Bubuk yang diadakan di Kampung Binsulok.



Peserta Bakti Siswa daripada Universiti Malaysia Sabah

Foto Oleh Nan Syahirah Long Padang

Tiga buah bas UMS yang disediakan telah membawa residen Kolej Kediaman Tun Fuad, Tun Mustapha dan pelajar antarabangsa tiba di Kampung Binsulok pada jam 8 pagi. Kedatangan mereka disambut oleh penduduk Kampung Binsulok yang mengusahakan produk berasaskan bubuk yang dikenali sebagai udang geragau di semenanjung.



Kedua-dua makcik sedang menyediakan cucur untuk mempromosikan produk berasaskan bubuk.

Foto Oleh Nan Syahirah Long Padang

Bubuk atau udang geragau merupakan sejenis udang mikro yang hanya muncul dalam musim-musim tertentu sahaja iaitu pada bulan Januari hingga Mac setiap tahun. Bubuk boleh menghasilkan pelbagai jenis produk yang mungkin tidak diketahui oleh masyarakat luar Sabah iaitu sambal bubuk, cucur bubuk, bubuk goreng pedas, belacan dan cencalok.



Foto Oleh Nan Syahirah Long Padang

Di semenanjung, cencalok merupakan satu produk yang lazim dihasilkan daripada bubuk atau udang geragau. Selain itu, udang geragau amat popular di negeri Melaka kerana bahan utama dalam pembuatan cencalok. Ugang geragau boleh didapati di pantai Melaka, iaitu Pantai Klebang, Lembongan dan Tanjung Kling.

Variasi produk yang dihasilkan daripada bubuk adalah cucur bubuk. Pembuatannya sama seperti cucur udang namun perbezaanya adalah udang bubuk agak kecil.



Foto Oleh Nan Syahirah Long Padang

Bubuk juga boleh menghasilkan sambal belacan mentah atau sambal bubuk. Sambal ini enak dimakan bersama nasi ataupun dimakan bersama ulam-ulaman. Rasanya agak pedas dan hanya boleh didapati di Sabah sahaja.



Foto Oleh Nan Syahirah Long Padang





*Proses perbuatan serbuk belacan bakar  
Foto Oleh Nan Syahirah Long Padang*

Selain daripada cucur dan sambal, bubuk juga merupakan bahan utama dalam pembuatan Serbuk belacan bakar. Dari segi simboliknya, bubuk bukan sahaja mampu menghasilkan sambal dan cucur yang digilai ramai tetapi juga menghasilkan pelbagai jenis makanan yang boleh menjana keuntungan bagi sesetengah pihak.



*Proses perbuatan serbuk belacan bakar  
Foto Oleh Nan Syahirah Long Padang*

Bubuk yang dilihat mempunyai pelbagai kegunaan bukan sahaja boleh didapati di Membakut malah terkenal dalam kalangan bangsa Brunei kerana mereka yang pertama menghasilkan produk berasaskan bubuk.

Daerah Papar, Tuaran, Kota Kinabalu, Kimanis, Kuala Penyu, Sipitang dan Labuan antara lokasi yang boleh dikunjungi bagi mereka yang ingin mendapatkan bubuk yang segar dan pastinya penggemar bubuk juga selalu berkunjung ke lokasi tersebut, khususnya Membakut pada musim-musim yang tertentu.

Proses untuk menghasilkan serbuk belacan bakar berasaskan bubuk sangat mudah sekiranya menggunakan teknologi mesin pembuat belacan. Bubuk boleh dihasilkan sebanyak 5 kilogram dengan hanya memerlukan seorang sahaja untuk mengawal mesin tersebut dalam tempoh masa tertentu.

Pada waktu-waktu tertentu Pesta Bubuk akan diadakan bagi mempromosikan bubuk kepada pengunjung yang datang untuk membeli. Pengunjung bukan sahaja dapat membeli malah dapat melihat bagaimana proses penghasilan produk tersebut.



*Pak Cik Nor (kanan) dan isterinya yang menjual kerepek ubi  
Foto Oleh Nan Syahirah Long Padang*

Di samping itu, pengunjung juga dapat melihat keunikan pesta tersebut kerana pelbagai jenis produk yang lain dijual seperti kerepek ubi manis, kerepek ubi kayu, kerepek ubi rumpai laut, mee segera pelbagai perisa yang dihasilkan sendiri oleh Pakcik Nor dan isterinya yang giat

mengusahakan produk tersebut selama 15 tahun.

Pesta Bubuk ini diadakan julung kalinya pada tahun 2017 anjuran UMS. Namun masyarakat Melayu Brunei dan Sabah secara umum sudah terbiasa dengan produk berasaskan bubuk yang dihasilkan sejak mereka kecil di rumah. Nelayan juga menjual hasil tangkapan bubuk kepada pengusaha belacan.

Selain itu, pengunjung boleh membeli siput sedut yang berharga sangat murah di Pesta Bubuk. Lebih menarik lagi Puan Dayang Amina hanya seorang penjual yang menjual siput di gerai Pesta Bubuk sahaja.



*Puan Dayang Amina (kiri) yang menjual siput  
Foto Oleh Nan Syahirah Long Padang*

Apa yang membuat siput itu lebih menarik adalah mempunyai nama spesifik dalam Bahasa Melayu Brunei, tuntul adalah sejenis siput sedut yang hanya boleh didapati di perairan Pantai Binsuluk, Membakut yang berada di kawasan penempatan etnik Brunei Sabah.

Sudah menjadi kebiasaan Melayu Brunei menjadikan tuntul sebagai santapan untuk majlis perkahwinan mereka. Tuntul juga terkenal dalam masyarakat semenanjung.



*Siput ataupun tuntul yang dijual  
Foto Oleh Nan Syahirah Long Padang*

Tekstur dan rasa isi siput sedut itu tidak banyak berbeza dengan siput sedut yang biasa kita lihat di semenanjung. Hanya perbezaan dari segi bentuk dan warna cengkerangnya sahaja, yang agak panjang dan berwarna coklat gelap.

Tuntul boleh dimasak untuk menghasilkan pelbagai jenis masakan seperti masak kicap, masak asam pedas dan pelbagai jenis masakan mengikut citarasa orang ramai.



*Foto Oleh Nan Syahirah Long Padang*